


José Gil Labastida Rioja DOCa

75cl



75 cl

 ES - Rioja - 2022

 José Gil

Leuchtendes Rubin. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und Kräuter, unterlegt von Graphit und feinem Holz. Am Gaumen trocken, seidig und frisch, mit klarer, saftiger Frucht, kühler Säure und sehr feinem Tannin. Der Abgang ist lang, mineralisch und würzig. Trauben aus alten Parzellen in Labastida rote und kleine Anteile weisser Sorten werden gemeinsam vergoren. Beton als Gärbehälter, anschliessend Reife in 500-600-l-Foudres bewahrt Finesse und Herkunft.



Traubensorte

Tempranillo (ca. 85 %), Garnacha (ca. 10 %), kleine Anteile Viura/Palomino.



Herkunft

Rioja



Produzent

José Gil



Vinifikation

Selektive Handlese Co-Fermentation von Tempranillo, etwas Garnacha und kleinen Anteilen weisser Trauben teils ganze Trauben, indigene Hefen Gärung in Beton, Ausbau in grossen, gebrauchten Fässern in der Höhle.



Charakter

Leuchtendes Rubin. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und Kräuter, unterlegt von Graphit und feinem Holz. Am Gaumen trocken, seidig und frisch, mit klarer, saftiger Frucht, kühler Säure und sehr feinem Tannin. Der Abgang ist lang, mineralisch und würzig. Trauben aus alten Parzellen in Labastida rote und kleine Anteile weisser Sorten werden gemeinsam vergoren. Beton als Gärbehälter, anschliessend Reife in 500-600-l-Foudres bewahrt Finesse und Herkunft.



Passt zu

Lammkoteletts, Thunfisch vom Grill, Pilzragout, Tapas



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2031 geniessen, 15-17 °C



Artikel Nr.

09748/22



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2022



Weintyp

Rotweine